

# 日本茶道と中国茶芸の比較研究

## Comparative Study of The Japanese SADO and the Chinese Tea Art

劉 偉

LIU Wei

愛知大学中国研究科

*Faculty of Modern Chinese Studies Aichi university*

*E-mail: 18dc1504@moon.aichi-u.ac.jp*

### Abstract

Tea has developed into different features under the respective culture of Japan and China. Conceptually, the “Tao” of Japanese sado shows non-daily life, while the “Yi” of Chinese tea ceremony shows daily life and possesses artistry. On the education method, the iemoto System still prevails in Japanese sado which pays attention to the hands-on teaching, while Chinese tea ceremony’s main teaching method is modern school education. On the learning cycle, Japanese sado needs lifelong learning, while Chinese tea ceremony is short-term course and the direct purpose on learning it is taking up an occupation. In the relationship between the host and the guest, Japanese sado emphasizes a once in a lifetime and cherishing shared time, while Chinese tea ceremony pays more attention on meeting again someday. Japanese sado attaches importance to the coordination between the host and the guest, what they chat is depend on their ordinary practice, while Chinese tea ceremony pursuits of natural easygoing and pays more attention on like-minded relationship.

### 動 機

茶は、両国で広く東洋の文化と深く結びつきながら、自文化として定着した。東洋の諸民族と共有する、今も生きている文化遺産の一つと言ってよい。起源地はおそらく中国のどこかでだろうと推測されているが、その真偽や詳細は別にして、中国は世界で最も早く茶を見出し、利用し、またそれをめぐって広い意味でセレモニーを発展させてきた。このように中国茶文化は幾多の変遷を経て今日の形態となった。

日本茶道の起源は中国の茶文化にあると言ってよい。しかし、茶道は、初期に中国の模倣か

ら様々な改革を経て独自に発展し、日本のアイデンティティーの一部となり、日本の伝統文化を代表するものになった。茶は一つの植物であるが、その文化は両国のあいだで変化していった。日中茶文化はお互い与え合っていて、特に近年、中国茶文化は日本茶道の影響が多くなっている。その変化を経て現代日中茶文化の特徴、相違点、そしてお互いに影響部分を明らかにする必要がある。

## 1. 日本-茶道

茶道とは、江戸時代から使われる言葉である、元々「茶の湯」という言い方である。熊倉は、「茶道という言葉は茶の湯の方が古く、茶道が今日的な用語として用いられたのは十七世紀の初頭ではないかと思われる(千道安の道歌は古い例であろう)<sup>1)</sup>」と述べている。茶道という言葉、元来「茶湯」(ちゃとう)、「茶の湯」といった。又、熊倉によれば、「茶道という言葉を変えるのが、時代に応じて茶の本質を表現であるだろうか<sup>2)</sup>」と述べている。そして、林屋の『日本の茶書 1』の中で「道」について、以下ように述べている。

日本の文化創造が、つねに、「遠く先例をたずね、重ねて新儀をひらく」というように、伝統性を尊重しつつその時代に応じた創造をなしとげてきたことに、ふかくかかわっているのである。このように先人の足跡をたいせつにするところに、「道」という観念が成立した。芸道というものである。(林屋 1979 : 8)

日本では、茶道についていろいろと定義がある。たとえば、岡倉は『茶の本』の中で、「茶道とは日常生活の些細な事柄に美を見出し、讃美し、それを礼讃することなの<sup>3)</sup>」と述べている。谷川は『茶の美学』の中で、「茶道は、身体の所作を媒介とする演出の芸術としての茶、「社交的なもの、修行的なもの、芸術的なもの、儀式的なもの<sup>4)</sup>」と述べている。芳賀幸四郎は『茶禅一味』の中で、「およそ茶道には、社交の儀礼を兼ねた風流な遊びの面と洗練された高尚な芸術の面、および人間形成の道という宗教的な面との三つの面がある<sup>5)</sup>」と述べている。熊倉功夫は『茶の湯の歴史-千利休まで』の中で「茶道を舞台芸能として捉え、装い、“服装と器具”、行い“茶室と露地”、しつらい“手前作法と礼”、おもい“侘び寂びの趣<sup>6)</sup>」と述べている。加藤恵津子は、「茶道とは、客のいる所で粉末

1) 熊倉功夫 1999 『緑茶文化と日本人』 ぎょうせい 109 頁

2) 熊倉功夫 1999 『緑茶文化と日本人』 ぎょうせい 233 頁

3) 岡倉天心 2005 『茶の本』 角川文庫 50 頁

4) 谷川徹三 1977 『茶の美学』 淡交社 187 頁

5) 芳賀幸四郎 1984 『茶禅一味』 朝日カルチャーセンター 187 頁

6) 熊倉功夫 1990 『茶の湯の歴史-千利休まで』 朝日新聞社 98 頁

の緑茶を点てる、高度に構造化された手法<sup>7)</sup>」と述べている。桑田忠親は『茶の心』の中で、以下のように述べている。

日常茶飯事の社交術というのは、人と人との交渉を、主客相互の敬愛の礼で割り切ることである。それは、愛情の共感であって、世俗の術策とは全く異なる。亭主はいかにして客をもてなすかに至誠を捧げ、客はいかにして亭主の心を汲むかに肝に砕くのだ。それ故、亭主も客も茶室では常に慎ましやかに動作する。この対人観はそのまま徹底した茶人達の人生観となり、処世術となった。人を見たら客と思え、とまで彼らの処世術は徹底していた。この主客相互の敬愛の秩序が、すなわち茶の道である。

(桑田 1990 : 1)

茶道は美を見出し、演出の芸術、遊びの面、芸術の面、宗教的な面、舞台芸能、構造化された手法など、茶道は精神を修養し、交際礼法を究める道ともいえるほどがある。つまり、構築化された点前を通じて、繰り返す訓練を行い、その繰り返し中に美を見出し、客の前に演出する通過儀式である。そして、その日々の稽古を重ねて日常生活の中に融合してくる。

日本茶道を厳密に言えば、茶の点前は茶道の規則であり、茶の点方から飲み方までいろいろと規定している。言わば茶道のカタである。流派によってはその作法も違う。例えば袱紗のたたみ方だけで諸流派が違っていることである。

日本「茶道」の点前する際に用いられる独特な演出通過儀式は、その中から特徴な要素を備えている。それをわかるように、茶道の免許の仕組みと習い事を考察する。

### (1) 免許の仕組み

日本文化には、免許がつきものである。茶道の場合は、「免許を取得してはじめて、その段階の稽古を受ける事ができる」という免許先行のスタイルが一般的である。本論文では、筆者は習い流派表千家を例にとって、その仕組みを解説する。

教授者に師事し、週一回、月三回稽古に通いが一般的である。筆者の場合は土曜日に習い事を行う。習い時間は教えてくれる師匠の都合で、習い日期を決めて、例えば第何曜日、月何回等従う師匠がきめる。一ヶ月前に来月の稽古日を師匠から知らせる仕組みである。免許の申請は教授者のサインが入った免許申請書に、氏名と住所を記入し、免許料を添えてその教授者に手渡す。免許を発行できるのは家元のみだから、教授者は取次ぎ、つまり家元への免許申請の仲介をするだけである。免許料の一部は教授者に還元される

7) 加藤恵津子 2004 『“お茶”はなぜ女のものになったか——茶道から見る戦後の家族』紀伊國屋書店 12 頁

が、基本的には免許料はすべて家元に納められる。免許申請書を提出して約半年後、教授者のもとに免状が送付され、教授者から弟子に手渡される仕組みである。以下の図1は表千家の免許を示す。

段階	許状	概要	資格
第1	入 門	割稽古 略手点から始め薄茶 濃茶の基本の手前など、世間一般が茶道と思ひ浮かべるほとんど全てを含んでいる	
第2	習 事	習事八箇条、飾物五箇条からなり、特別な状況や道具に即した変化を学ぶ	
第3	飾 物	台子手前の準備段階として重要な道具の取り扱いを学ぶ	
第4	茶通箱		
第5	唐 物		講師
第6	台天目		
第7	盆 点		教授
第8	乱 飾	台子手前 注：(家元の指導のみ)、(女性に与えるのが乱飾まで)	
第9	真台子	真台子を用いる奥義	

元作図1 表千家許状<sup>8)</sup>

「入門」から数えて七段階目で、「盆点」という教授者の免許を申請することになる。「乱飾」以降は家元の指導のみである。市中で教授を受ける事はできない。また、「真台子」の相伝は男性に限られ、女性に与えられるのが「乱飾」までである。筆者の場合は、入門から3年目になってから「入門」、「習事」免許申請ができる。次の免状が家元くださる日から一年間を過ぎてから申請できることである。しかし、指導される師匠の認めが必要である。茶道ははじめてから、師匠の元でなん十年間を習いことはごく普通なことである。茶道の世界はよく「スタートがあるけど、ゴールがない」という言葉が耳にする。日々を繰り返す稽古するのが当たり前のことである。ある意味で、繰り返す稽古することより心身とも鍛えることである、つまり茶道は修行の面が重んじる。学校との仕組みとは異なっている。

茶道は家元制度という組織である。非血縁成員を取り込み、擬制的な父子関係の形がとられ、情報を伝達するという形である。親から子へ、孫へ、師匠から弟子へと、新しい情報を加えたり、旧情報を削除したりという編集、加工が行われる。特に、茶道においては、身体の伝達が多くて、教授は弟子の成熟度に応じて段階的、計画的な情報の伝達が行われるという仕組みである。免許の申請は、車免許に似ている。免許を取ってから習い

8) <https://ja.wikipedia.org/wiki/表千家> (検索日：2017.10.30)

始める。茶道の免許のしくみは、現代社会における仕組みとは異なる仕組みであることの証明である、と同時に茶道限りなく日本では華道、歌舞伎などでもそういう仕組みでもある。一貫して日本的な仕組みだのではないと言えるだろう。

## (2) 茶道の習い内容

点前作法の構成とは、位置、動作、順序、姿勢、動きの五つの要素により、どんな流派に学ぶにしても、その五つのマスターされることである。稽古の内容はその五つの要素を自らから実践体得するところに目標があるのである。自分だけの勝手な茶を立てるというようなことは許されないのである。自分が入門した流派のカタを従って習うのが当たり前である。つまり、師匠に従って定められた点前作法を訓練すべきである。

点前作法は薄茶、濃茶、炭点前この三つの点前を中心として行われる。日々の訓練は点前作法（茶を点てる）と客の作法（茶を飲む）が行われる。しかし点前作法を始める前に、筆者の場合は、最初の入門したとき、割稽古から始める。割稽古は師匠から指導ではなく、師匠の弟子（先輩）から教わるのが基本である。その段階の学びは、見学する段階とも言える。ほぼ先輩たちの稽古している様子を見て学び、入門から2ヶ月から割稽古を行う。筆者の場合、割稽古をしてからだいたい一年ぐらいを経た頃、師匠の指導をうけたのである。普段の稽古は薄茶点前を行い、濃茶の稽古は第2段階（習事）の免許を申請したから始める。筆者の場合は、習事は年4回で行うことである。毎年弟子たち点前を行う順番を決めることである、4回で弟子たちを4組を分かれて行う。つまり、実際に一人は年1回しか稽古できないことである。その習い事は、月謝とは別にすることになる。習い事が行われる内容は、ほぼ、習い事13箇所（習事八箇所と飾物五箇所）について行われる。もちろん弟子が多い場合は、年1回に稽古ができないときもある。当番の弟子たちは、当日に当番の弟子は亭主を演じる。当番ではない弟子たちは、客として演じる。谷川氏の『茶の美学』の中、「茶道は、身体の所作を媒介とする演出の芸術である」に述べたように身体訓練を中心にするのである。普段の稽古は演出を比喩すれば、弟子たちは演技者でもあるという自覚が持って、あるとき、亭主を演じる、あるとき客を演じる。茶室が舞台にあたり、師匠は監督として全体の進めが指示する。つまり、茶道の稽古は師匠と弟子の取り合わせによって成り立つといってもよい。

実際に茶道の稽古も作法を繰り返すことである。もしも点前作法が抜かれたとすれば、茶道は楽しむすなわち快楽的という要素しか残らないことになった。茶道においては「カタ」には嵌まらなないと心身とも参加することができない。そうすると、「カタ」に嵌まって稽古することは重要な意味を持つようになる。堀田により、「お茶本来の茶の湯とは、もともと別の意味を持つものであります。稽古というのは茶の湯を行うための素養を身に

つける手段ということが出来ます<sup>9)</sup>」と述べている。茶道においては、稽古といえば、あくまで厳格にすることを第一とし、茶道は、その厳しさに魅力を感じる人たちの集まりであるともいえるのである。稽古は故実を知らずして現今の目先だけを教え伝えるのでは、伝統を継承するとはいえないのである。すべてその源流を知ることであって、単なる練習とか錬磨ではない、あくまで稽古を厳しくすることによって、すぐれた伝承者をつくる意図から出た手段であるといえる。ただ新しいものをならうだけでは稽古にならず、道という語は成り立たないのである。利休歌にもあるように、

稽古とは一より習ひ十を知り十よりかへるもとその一 (林屋 1964 : 135)

稽古は、一つのコースで終了というわけのものではなく、一に帰ればまた十へと、何回もくり返すことによって、稽古が身につくこととなる。また、堀内によれば、「けいこは、茶の湯で行われる点前を実行するため、頭で覚えてできるからそれでよいということではないのであります、その基本的な点前を繰り返し繰り返し行うことで、目をつぶってでもできるまでにし、さらに繰り返し繰り返し実行することによって、目に見えない何ものかを身に蓄積していくことになるのであります、これが稽古の意味と言えますという<sup>10)</sup>」と述べている。茶道の稽古とは、身体訓練するものである。その繰り返す過程によって、さまざまな道のなかから一定の論理を抽出するものである。禅の方では、「終生これ未在」という語があるが、茶道の方でも、生涯これで稽古、修行は終了したということではなく、至道なるがゆえにといいたいのである。

上の引用からキーワードとは、素養、繰り返し、これから、一つずつにキーワードを説明しながら。まず、素養という言葉は、デジタル辞書によると、普段の練習や学習によって身につけた技能や知識。たしなみという意味を載っている。つまり、何か習うことで身につけた技術的な能力のことである。そう言えば、茶道の点前は技術であるとも言えるだろうか。そして、二つのキーワードは、繰り返しという言葉である。それは、素養について、何回何回を繰り返し練習して、同じことを練習の数により、結果を出ることである。その繰り返すことにおけるのは、「型」に嵌まって稽古することは重要な意味を持つことである茶道においては、「型」に嵌まらないと心体とも参加することができない。その繰り返す言葉とは、点前という茶道の「型」に嵌めることは目的ではなく、「型」に嵌めることを通して創造することが目的である。要するに、「型」にはまらなければ、「型」から抜け出すことができない。実は茶道以外にも、書道、華道、柔道、香道のように「道」が付くものがある。こうした諸々の道にもそれなりの型がある。

9) 堀内宗心 2001『基本のけいこー「表千家流」』世界文化社 4 頁

10) 堀内宗心 2001『基本のけいこー「表千家流」』世界文化社 4 頁



そして、繰り返す練習の目的は、岡倉天心『茶の本』の中で、「茶道とは日常生活の些細な事柄に美を見出し、讃美し、それを礼讃することなのです」のように、茶道の点前は繰り返しのなかから合理性を見出し、その合理的な動きから美が生まれることである。柳宗悦の『茶と美』には「つかうべき場所でつかうべき器物を、つかうべき時に用いれば自ら法に帰ってゆく。一番無駄の無い用い方に落ち着くとき、それが一定の型に入るのである。型はいわば結晶した姿とも言える。煮詰まるところまで煮詰まったとき、ものの精粹煮達するのである。それが型であり道である<sup>11)</sup>」と述べている。茶道具と人間の合理的所作により、美が生まれる。例えば客を演じてお茶をいただくとき（抹茶）、いつも茶碗を2回を回して、正面を避けて飲むのが基本である。それは茶道の一つの合理性があることである。それは飲み口というものの、この合理性によって決められるのである。それは、飲み口は「流し口」ということである。亭主を立てた茶を客にたしたら、客はいただく前に、茶碗の正面を避けるため、右手で2回を自分の内側に引き回すことである。客がお茶をいただいたお茶碗を返すとき、正面を亭主に向かうように、右手を先と逆にまわしことである。しかし、そこでは、茶碗の正面を避けるだけではなく、茶道の合理性がまたあることである。それは、ちょうど客が茶碗を口つけてところは、つまり、飲み口とことである。一度茶をさしあげたら茶碗はお湯でゆすぎことになる。次客がいるかいらないか、その流れが点前的一部分であるためである。そのお湯を流しところは、ちょうど飲み口のところから流し、飲み口を洗うように仕組まれているのである<sup>12)</sup>。茶道の点前の合理性とは、目が見える型とも言える。それを型にはまれば、修行を通して型に入る。そこから道がみえてくる。

### (3) 礼儀と作法

茶道礼儀が特に複雑な、亭主と客の動きが一一規範に従っている。たとえば、亭主が茶室に入るとき、右、左の足はどちらが先に出すか、一つに畳に何歩で歩くか、全部決められている。いわば、茶道の規則があり、その世界の人たちがそれを従って行うべきである。

茶道での礼儀と言え、まず服装については、正式な茶席では女性は、紋付の和服を着るのが礼儀として良いである。特に華美に着飾った服装はさげるのが基本である。今日では、茶道の稽古場でも、ジーパンやTシャツなどのラフな服装は避けているところである。男性の場合は礼儀としてはスーツで行けば良いものである。

そして、茶道での礼儀は、イヤリングや指輪などの貴金属は着用しないことである。これは茶道道具を拝見する時にあたって傷をつけたりしないようにする気遣いである。さらに、茶会の席では白い靴下を履くのが礼儀である。そして、初心者でも扇子・懐紙・爪楊

11) 柳宗悦 2000 年『茶と美』講談社学術文庫 145 頁

12) 本論で例を挙げる茶道の点前が表千家である。

枝の3点は最低限必要な持ち物が必要である。また、濃茶の場合は回し飲みという飲み方である。『茶湯古事談』<sup>13)</sup>に見える。回し飲みになった理由がある。

一人一服ずつたてる方法を各服だてといい、各服だてではあまりみも時間がかかるので、まわし飲みにしたという。

まだ『惟新様より利休へ御尋之条書』<sup>14)</sup>には、回し飲みの人数について、客が五、六人のときは茶を二回に立てて三人ずつに飲め、以下のように記録した。

客人五六人になるとき立つる程の事、二服に立て候て、三人客かぶき茶に仕り候事  
よく御座候 (熊倉 1990 : 225)

熊倉功夫は、「より合う人々の紐帯を強めるための共同飲食の礼儀の一つである。非日常的な回し飲みという礼儀を茶の湯に定着せしめることによって、利休は茶の湯を遊興の寄り合いから厳格な盟約の場へと変質せしめたといえよう<sup>15)</sup>」と述べている。つまり、回し飲みは手数を掛かない為だけではなく、人間関係を強めの礼儀である為である。

続いて、茶道は礼儀の場ともいえる。茶道の始めと終わりの時に、亭主と客は互いに礼儀することである。その時、扇子を出して、手の前に置いてから、一礼をするのが基本である。茶道の礼儀は亭主と客の交流合図であり、タイミングを合わせて約束した通りのような程順をすすむとも言える。例えば、茶をいただく前に、亭主が菓子を出したとき、亭主と客一礼をするのが、亭主と客の交流することである、そのときは、言葉ではなく、礼だけを互いにするものである。私たちは普段に言葉でのやりとりをコミュニケーション中心するものである。稽古する時にも本番のように習うのが基本であるが、最初に茶道を大成者がどう考えてこの互いに暗黙するのが作ったか、今日は根拠が見当たらないところである。そして、茶道の礼は人と人の互いにだけでなく、ものに対する礼もある。客が茶室に最初にはいったときに、掛軸、茶花、釜を拝見するとき、まず、扇子を置いてから、一礼をしてから、掛軸、茶花を拝見するものである。茶道具に礼をするのが、掛物の筆者を敬い、ものに魂が存在しているからだと思うことである。それも礼儀の一つとしてあげられることである。

林屋の『茶会と点前』の中によれば、「点前すなわち茶を点てるということは、人間関係と精神的な内容と芸術的意義との三点をふくめ、それを表現しうるものとして、茶道の

13) 筒井 紘一 2013 年『利休の逸話』淡交社

14) 熊倉功夫 1990 年『茶の湯の歴史千利休まで』朝日新聞社 225 頁

15) 熊倉功夫 1990 年『茶湯の歴史千利休まで』朝日新聞社 225 頁



「道」たるゆえんがあるから、その点前におのずからいろいろな法がつくられてあることは当然である<sup>16)</sup>」と述べている。点前については、使われる道具により行う点前が違うことである、しかし、手順はほぼ同じである。手順については、利休の点前の記録が残された。以下のように述べている。それは省略して客法に関わる部分を引用しておこう。

天目台に載せ、ゆがみを能く見て、右の手に茶入れを取り、左へ渡し、蓋を指三つにて取て盆の角に置いて、其手にて茶杓を取り、春屋へは茶三すくひ湯を少し入て、玉甫へは五すくひ入て茶（異本、すひ茶）、本覚は台をはなし被侯、柄杓は本の如くさして被置て、洞庫棚の戸をたて、蓋置本の所へ直し、水こぼしを持て被帰侯。

（熊倉 1990：223）

以上は千利休の茶会における茶の量、飲み方が知れる唯一の点前の記録である。点前は茶人のおもてなしを表れる。林屋氏述べたように、点前は人間関係、精神的 content、そして芸能的な意義が含まれている。点前で茶人のおもてなしができるといってよい。例えば茶筌をとすことである。茶碗の中の湯で茶筌を清め、穂先をしなやかにし、穂先が折れていないかどうかを調べることである。実際に、点前は客前に持ち出す道具はすべて、水屋という準備の部屋で清めてから、水に濡らすことのできない茶器、茶杓などは、服紗<sup>17)</sup>でふいている。茶室を持って客前にもちだして、その一つ一つをもう一度吹きあらすところに、おもてなしの心が生きている。亭主は点前をしながら客に自分の用心したことを媒介として自分の心を通じる。

## 2. 中国-茶芸

“茶芸”という言葉は、1970 年代に出きた、新たな概念である。1977 年に台湾の中国民俗学会の理事長姜子匡等学者が日本「茶道」と区別するために、“茶芸”の概念を取り上げ、台湾、香港、中国に広まっていった<sup>18)</sup>。茶芸の定義について広義、狭義と分かれている。広義とは、茶の生産、製造、経営、飲用方法の学問である。狭義とは、品茶（茶を味わうこと）の芸術であり、茶の生産、経営領域とは関係なくという<sup>19)</sup>。陳文華により、茶芸とは、品茶の芸術である。その範囲は主に茶の入れ方（茶芸師）、飲茶（客）の芸術二つ面

16) 林屋辰三郎 1964 年『図説 茶道大系-茶会と点前 3』角川書店 128 頁

17) 流派により、色が違う。（表千家の場合、女性：朱色、男性：紫色）

18) 陳文華 2009 年『中国茶芸学』江西教育出版社 26 頁

19) 陳文華 2009 年『中国茶芸学』江西教育出版社 4 頁

を含めている<sup>20)</sup>。余悦により、「茶芸とは茶を入れると茶を飲む芸術である<sup>21)</sup>」。つまり茶芸師は茶を美味しく茶を入れるのが目的である。つまり茶芸師は茶を美味しく茶を入れるのが目的ではなく、茶を美味しくいれて、客に飲ませるためである。また、品茶とは、茶汤の色、香、味、形を楽しむことである。それを果たすため、茶を入れる芸術が必要である。それは茶芸師の仕事である。茶芸師を育成するために勉強だけではなく経験を重んじることである。

### (1) 茶芸師の資格

中国において茶芸は、1999年に「中華人民共和国職業分類大典」に入った。これにより国家労働部に正式に「茶芸師」が認められ、1800種類の職業の一つになった。『茶師国家職業基準』が制定された。茶芸は正式的職業の一種となった。「茶芸師国家職業標準」によると、中国政府公認の「茶芸師／茶芸技師」資格は、次の5つの等級に区分される<sup>22)</sup>。  
(表3)

表3 茶芸師／茶芸技師の等級

等級	経験、勉強要求
初級茶芸師（国家職業資格五級）	2年間経験で、140時間の教育
中級茶芸師（国家職業資格四級）	初級茶芸師3年間、あるいは4年以上従事中級技能の卒業証書を取得した。
高級茶芸師（国家職業資格三級）	3年以上職業経験、120時間
技師（国家職業資格二級）	5年以上の職業経験、100時間
高級技師（国家職業資格一級）	4年以上職業経験、100時間

資格取得の大前提として、中学卒業程度の一般知識をもっている必要がある。さらに、それぞれの区分によって、資格取得試験の受験資格が定められている。

たとえば、潮州の「工夫茶」は中国茶芸の古典流派であり、茶芸文化の精神を体現する。2008年に、潮州工夫茶は茶の代表として第2回国家級非物質文化遺産になった<sup>23)</sup>。潮州工夫茶は中国を代表する「茶芸」といえる。「工夫茶」の淹れ方へのこだわりは、すでに唐宋時代に存在している。当時から「散茶」の飲み方の基礎として発展してきた<sup>24)</sup>。養成コースは一期半年で茶の歴史、茶の文化、茶席設計などの勉強をする。その終了資格試験

20) 陳文華 2001年『論当前茶芸表演中的一些問題』「農業考古」第2期11頁

21) 陳宗懋 2001年『中国茶葉大辞典』中国輕工業出版社576頁

22) 陳文華 2010年『中国茶芸館学』江西教育出版社13頁

23) 第二批国家级非物质文化遗产名录

24) 林美茂 2000年10月『「工夫茶」の淹れ方と中国における茶文化』文明21第5号愛知大学国際コミュニケーション学会33頁

では、自分なりの茶席を考案して発表する。現代的な茶席の作り方を実践している。

## (2) 茶芸の習い内容

中国では、地域や、民族により茶文化のあり方が豊なる。茶種によって、独特な淹れ方もある。もちろん茶芸の習い内容はそれを中心として行われることである。茶葉の生産方法、茶木の種類、育ちなども習うべき部分である。中国では、茶葉の製造から茶を分類すると、「緑茶」、「紅茶」、「ウーロン茶」（青茶）、「白茶」、「黄茶」と「黒茶」の六大種類がある。それぞれ淹れ方が異なっている。茶芸を習う時主に茶の淹れ方を中心に行う。小さな茶の葉は煎じる、煮る、点じる、淹れるという過程を経て、日常生活には欠かせないものになったが、より爽やかに、優れて、際立った茶芸に仕上げていくためには、技芸の存在が大きい。茶芸を習う時、茶葉の色、茶の味、茶湯の色、茶の香りが中心となる。それが茶芸の習いの中で重要な部分となっている。以下は筆者が茶芸を習った内容の一部である。

表5 茶芸教科書目次

第1部分 茶芸	第1課	冲泡技芸（淹れ技芸）
	第2課	中国茶葉発展簡史
	第3課	茶樹性状、品種与茶葉品質
	第4課	茶葉内含成分与人体健康
	第5課	宜茶之中、茶具選配
	第6課	中国茶的泡要旨
	第7課	茶葉審評
	7.1	観湯色（湯之門、茶湯之色）
	7.2	嗅香气（熱嗅、温嗅）
	7.3	味わう滋味
第2部分 茶芸の演技	7.4	評茶常用術語
	7.4.1	湯色常用術語
	7.4.2	香气常用術語
	7.4.3	滋味常用術語
第3部分 茶事芸文	内容を省略	

習い内容を見ると、第1部分は茶の淹れ方から全て茶を美味しくする為に行われる。茶種により、諸々の淹れ技芸、茶葉にふさわしい道具、茶葉色、茶の香り、茶の味などの内容を中心としている。つまり、茶芸は茶葉から出す茶の湯の色、茶の味、茶の香りについて重視する。中国茶の製茶法も茶の種類の多様化により、製茶法（不発酵茶、半発酵茶、全発酵茶）で分かれた。また、飲茶の面でも、より美味しく淹れるために、茶に注ぐ湯の温度が重視された。例えば、半発酵茶の場合は湯の温度は85度ぐらい、全発酵茶の場合は100度が必要である。そして、実際茶葉の湿度により、湯の温度や待ち時間を代わ

る。色、香り、味、形すべてを整えるのが茶芸師の仕事である。だから現代の茶芸は茶を美味しく淹れるだけではない。美味しい茶の入れ方、美味しい茶の飲み方、立派な茶芸人への成長、これら三つを揃えて健康的な総合芸術であることが求められている。

### 3. 茶道と茶芸の比較

中国では、茶を品評し、茶を味わう。中国の茶文化史において、茶は味わう芸術と言われる。中国では、よく「茶は、3割は喉の渇きを癒すため、7割は味わうため飲むものである。」と言う。茶芸は、喉の渇きを癒すためのものを、丁寧に淹れてゆっくりと味わう飲み方に変えることによって、飲茶に昇華させ、文化的な意義を加えた。一方、日本茶道は、心身の修練として精神論が強調され、やがて、礼儀作法の嗜みとされるようになった。

#### (1) 「道」と「芸」の比較

日本「茶道」と中国「茶芸」には、多くの面が含まれる。その中には相違点がある。同じ茶でも、自国の文化の影響を受けているから、本質や表現方法などが異なっている。たとえば、日中両国茶に対する呼び方が違っている。日本は“茶道”という、中国は“茶芸”という。

茶道は、心身の修練として精神論が強調され、やがて、礼儀作法の嗜みとなる。茶道の「道」という字は、その分野を歩む道の意味合いがある。日本語では、茶道以外に、華道、剣道、柔道、書道など「道」と組み合わせ語彙である。それぞれの「道」とは、その道によって精神を修養し、交際礼法を極める道である。倉沢によれば、「茶から心への道であり、心から茶への道である<sup>25)</sup>」と述べている「道」とは技芸を磨き、悟りを目指して心身浄化を修めることである、つまり、精神を修養することである。また、倉沢は、以下のよう述べている。

茶道には、二つの意味が含まれている。一つは、茶を点てたり喫んだりすることを機縁として、言い換えれば、『茶の湯』を機縁として、「心」を深め、高める「道」という意味である。もうひとつは、そうやって深められ、高められた「心」の働きとして、茶を点てたり喫んだりする、つまり茶湯を行う、「道」という意味である。これを約めて言えば、茶道とは、茶から心への道であり、また心から茶への道である。

(倉沢 1988 : 211)

25) 倉沢行洋 井伊正弘 1988 年『一期一会』燈影撰書 212 頁

また、田中仙翁の『茶道の美学』の中で、「茶道としたのは、喫茶に芸術性ばかりではなく、美と精神性の世界を求めて先人たちに歩いてきた道を問題にしたかったからである<sup>26)</sup>」と述べている。戸田によれば、「日常生活の信条の中にあつて美を崇拜する為の一種の儀式<sup>27)</sup>」と定義された。つまり、日本茶道は、心身修練として精神論が強調され、やがて、礼儀作法の嗜みとなり、井伊が「茶道は、茶湯という一つの「芸の道」であるところを超えて、「人の道」となる<sup>28)</sup>」と述べているように、茶道は人生の道であり、人と人が付き合うときに、精一杯尽くす一期一会の出会いである。茶はそういうものであり、そこに人生観が表れている。

茶芸は、一種の「芸術」と解釈してよいのではないか。即ち、「茶芸」は飲茶の芸術、そこから、素晴らしい感動をうむ精神的享受、「茶」という物質をめぐる多彩な芸術世界を織りなすものである。王は、「茶芸とは、茶の技だけを指すのではなく、茶を飲む過程すべてにおける美学の境地である<sup>29)</sup>」と述べている。また古代文人には、「琴棋書画詩酒茶」七つの宝と比喻する。茶は古代から芸術領域の範囲に置かれていることである。茶を飲みながら、書を書く、画を描き、詩を作り、琴を弾くなどのことが文人の日常生活である。しかも、現代人は激しい生活の中で疲れ、古代人のロマンチックな生活に憧れて、茶を飲むことでリラックスする、つまり、茶は現代人の元気な元とも言える。あるいは茶芸は現代人にとって、「楽」の元である。中国の歴史上、真の茶人とは、「茶葉を選別し、水をくみ、道具を揃え、茶を淹れ、味わう」という茶芸の過程全てに精通している者を指す。その茶芸は、古代より現代に至るまで苦難の道を経た中から芽生え、広がり、発展し、現代のいきいきとした中国茶芸文化として開花するに至った。しかも、現代茶芸は“真の茶人”を目指し、茶芸師を育てている。

中国の古文献の中でも、「茶道」という漢字が出ていた。たとえば、陸羽の友人皎然の『飲茶歌詠崔石使君』には「熟知茶道全尔真，唯有丹丘得如此」また、『封氏聞見記』には、「于是茶道大行，王公朝士无不飲者」中には「茶道」という言葉がでている。そのところの意味が飲茶の方法であるが、「道」という言葉は中国言語文化の中にあまり常用語ではなく、日本語のように、「道」という字がよく見られている。「何々の道」という言葉が多くある。例えば「茶道」以外、「華道」、「柔道」、「剣道」などを多く「道」と組み合わせる言葉がある。それは日本語にして、それぞれの分野の道を習い修行することであろう。また、は、「茶の湯は本質的に「道」を含んでいてこそ現代的意義があると考えてい

26) 田中仙翁 1996 年『茶道の美学』講談社 4 頁

27) 戸田勝久 2009 年『茶事 茶会-茶道学大系-三』淡交社 398 頁

28) 倉沢行洋 井伊正弘 1988 年『一期一会』燈影撰書 212 頁

29) 王鏡輪 2012 年『文人松間坐-文人品茶』故宫出版社 89 頁

る<sup>30)</sup>」と述べている。

中国では茶は味わい、楽しむものである。また、中国では茶は庶民から飲用始めている。元々自由で、奔放自在なものである。その自由奔放は唐代から変わっていなかった。昔と現代の中国人にとって、茶は最も優雅な遊びであり、茶を楽しむことはまるで書をかき、絵を描き、琴を弾くことと同じである。中国では茶は書、絵、琴などのように芸術の範囲に置かれている。「茶芸」と言われる所以である。中国人は茶を楽しむ際、心の修養というより、むしろ身体の療養を優先的に考えた。日本の場合は、中国とはかなり違い、茶は外来ものであり、最初に茶を飲用したのは、貴族から始めていたので、飲むより礼儀の方を重んじる。そして習い方から見ると修行の彩が強かった。だから「茶道」と言う。それに対して中国語は日本語のように、「道」という字のつく熟語があまりなかった。以下の表のように“道”より、“芸”“術”という字がよく使われている。

日本語	中国語
茶道	茶芸
華道	插花芸術 / 花芸
剣道	剣術
武道	武術
香道	香術
書道	書法

図4 “道”という言葉日中の使い

陳文華よれば、“道”という字は、中国人にとって、重いすぎる言葉であり、道教の専門用語のイメージがある、「形而上者謂之道」、普通の人々にとってなかなか受け入れられない者になる<sup>31)</sup>」と述べている。また“道”は世界万事万物の法則といった意味合いもある。仏教禪宗が出現する前に、“道”は仏教の至高の境地を指していた。老子の『道德経』に「道可道、名可道；名可名、非常名。無名天地之始、有名万物之母」とある。中国では“道”という字は哲学を指している“型”のイメージが持っている、しかし芸術のイメージは全くない。自由奔放の代表茶となかなか繋がらないことである。

“道”という字に対して、中国語の場合、“術”という字がよく使われる。上の表のように“華道”に対して“插花芸術あるいは花芸”、“剣道”に対して“剣術”という表現がある。“術”という字は、“術業有專攻（専攻）”という。しかし、中国語の中で“技、芸、術、法、道”という表現があり、“技”から右に行くほど抽象的なイメージが強くなる。右から左に行くほど具体的なイメージになるからこそ、“道”という字が重い言葉であり、使用頻

30) 熊倉功夫 1977 年『茶の湯 わび茶の心とカタチ』教育社歴史新書 89 頁

31) 陳文華 2009 年『中国茶芸学』江西教育出版社 3 頁



度が低くなる。その代わりに、“術”という字が使われる。さらに、“術”は、『説文解字』によれば、「術、邑中道也」(術、道の意味)。つまり、“術”という字は中国人が親しむ一方、“道”という意味もある。果たして日本語の“道”と中国語の“術”は同じ意味であろうか？

日本茶道は本格的な形式を持つため、世界での地位が高い。茶は中国人にとっては、芸術の絵画、書、詩などと同一視される優雅な遊びの一つである。ところで、歴史の文人たちは、茶を喫しながら、詩を書き、書を書き、絵を描いた。そこには「芸」の色彩が強くみられる。中国文人たちが、茶に託した夢や描いた世界は、幽潔といい、仙気といい、茶を飲むことによって到達する超脱的な世界である。茶を通じて理想な世界を構築された。世間的な心気を洗い落として、他界的世界に遊ぼうとする努力と夢は、これは中国人固有な道教の思想である。不自由で窮屈で貧弱で制約の多い世界を飛び越えて、行為によらない自由自在の境涯に飛翔しようとする。中国文化の本質的な特色である。例えば、唐代の詩人盧仝の詩がある。友たちから贈られた新茶を喫してから超脱的な世界を辿る。

一椀喉吻うるおい。二椀孤悶を破す。三椀枯腸をさぐる、唯だ有り文字五千卷。

四椀輕汗を發す、平生不平の事、盡く毛孔に向かつて散る。

五椀肌骨清し。六椀仙靈に通ず。

七椀吃するを得ざるなり、唯だ覺ゆ兩腋習習として清風の生ずるを。

(盧仝『走筆謝孟諫議寄新茶』)

以上のような詩は、茶に興ずる芸術のおもしろさである。このほかにも、煎茶、煮茶、茶美などにふれた詩が数多くみられる。これによって、詩に興ずる精神的高趣を醸成する手段として、茶は非常に有益であることがわかる。茶を飲むと、精神的な快樂、精神的な愉悅の境涯に遊ぶことができる。詩の通りに、最初の一、二椀はただの喉潤い、五、六椀を飲むと、生理的、肉体的に感じ、現実的な世界から超飛して、出世間的な世界に遊ぼうとする意欲がでてくる。

中国の茶芸は中国文化の縮小と言える。芸術面から見ると、「琴棋書画茶」の一面を持つ。生活面から見ると、「開門7件事、柴米油塩醬醋茶」であり、民衆性の一面もある。中国茶文化の当初は葉から養生まで上昇し、だんだん精神の面まで追求し、ついでは静清無為神仙世界につながった。中国の茶文化は芸術として美学の精神を強調して、伝統の一つになった。茶を楽しむ際、心の修養というより、むしろ身体の療養を優先的に考えた。それは、道教の仙人思想と從許の実利思想に由来するものとみられる。一方、中国の茶文化は「非道」であり、そのために中国茶文化の真髓や規範の伝播が停滞してしまった。

## (2) 習い方の比較

千宗興は、『茶会と点前』の中に「中国の茶は、ことばは茶事という文字も使っているが、だいたいのは烹点法に重きをおいたもので、茶を上手にこしらえること、たとえば茶と水との関係をやかましくいい、どここのどういう所の水がいいかなどを研究し、水の品位など相当詳細に分けている。また茶を喫することがどれほどからだによいかなどを教え<sup>32)</sup>」と述べている。井伊は、「茶道は、書をもて伝ふ可きにあらず<sup>33)</sup>」という。井伊によれば、茶道は教科書より、習いものである。第2章で茶道は家元制度という組織であると述べた。茶道においては、身体の伝達が多く、教授は弟子の成熟度に応じて段階的、計画的な情報の伝達が行う。教え方により、習い方も異なる。茶道と茶芸の習い方から見ると、茶道が礼儀作法を重視する。茶芸は茶の味と香りを重んじる。例えば、稽古をする時には、客は点前をいただいた時に、茶名を聞くことがある。しかし茶に対する具体的な話しはしない。一方、中国の場合は、習い内容を見ると、第1課は茶の淹れ方から全て茶を美味しくする為に行われる。茶種により、諸々の淹れ技芸、茶葉にふさわしい道具、茶葉色、茶の香り、茶の味などの内容を中心としている。つまり、茶芸は茶葉から出す茶の湯の色、茶の味、茶の香りについて重視する。茶道の場合は、茶の味、茶の香りを習うより礼儀作法の方を重んじる。特に、一つ一つの動作を訓練することが重視される。稽古の内容はほぼ動作の動き方、物の持ち方について行われる。たとえば、畳みの歩き方、右足、左足のどっちを先に出すか、そして、畳は何歩で歩くかといったことが全て決められている。茶道においては、口伝、密伝などの形で師匠からその弟子に伝えられる、名人といわれる人々の技をとり、心の働きを自得することを要求される。茶道は型にはまった形式や方法通りのことを重視する。つまり、型によって心に響かせる。この点は茶芸との大きな違いである。しかし近年茶芸は日本茶道の影響を受けて、形の面をだんだん重視するようになっていく。

また、茶道は稽古の過程を重んじる。それに対して茶芸は経験を重要とする。茶芸の資格をとる時には仕事の経験が必要とされる。この面から見ると、茶道と茶芸は、習いの目的が異なっている。茶道では動作の要求よりも自分自身の要求である。茶道では厳しい訓練に堪えるにより、美しい動作、精神が生まれる。しかし、茶芸の場合は、自分自身の要求より、よりよい美味しく茶を淹れることであり、さらに茶という物質を巡る多彩な芸術世界を織りなすことである。

32) 林屋辰三郎 1964 年『図説茶道大系-茶会と点前』129 頁

33) 倉沢行洋 井伊正弘 1988 年『一期一会』燈影撰書 15 頁